



# Infektionsschutz bei der Öffnung

Was müssen Unternehmen beachten?

# Inhalt

- I. Die Wirtschaft fährt wieder hoch: Kurzüberblick ab/seit wann die verschiedenen Betriebe wieder öffnen dürfen
- II. Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales
- III. Umsetzung und Best Practice des Infektionsschutzes in den Branchen:
  - 1. Maßnahmen im Einzelhandel
  - 2. Maßnahmen für Dienstleister
  - 3. Maßnahmen in der Gastronomie
- IV. Ihre Fragen
- V. Weiterführendes Informationsangebot

I. Die Wirtschaft fährt wieder hoch: Kurzüberblick ab/seit wann die verschiedenen Betriebe wieder öffnen dürfen

# Kurzüberblick ab/seit wann die verschiedenen Betriebe wieder öffnen dürfen



## II. Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales

## Arbeitsschutzstandards des BMAS

### „SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard“ – Was ist das?

- Arbeitsschutz ist eine allgemeine Pflicht im Arbeitsverhältnis: Schutz von Sicherheit und Gesundheit der Beschäftigten
- Pflicht zum Arbeitsschutz gilt auch in der Corona-Krise
- Corona-Infektionsgefahr ist eine neue Gefahr für die Gesundheit der Beschäftigten
- Allgemeine Schutzpflicht umfasst auch Maßnahmen gegen Corona-Infektionsgefahr
- Arbeitsschutzstandard des BMAS schafft keine neuen Pflichten, sondern konkretisiert ohnehin bestehende Schutzpflichten speziell mit Bezug auf das Corona-Infektionsrisiko



Bildnachweis: AdobeStock 336899628 © [Syda Productions](#)

## **Abstände einhalten**

(räumliche Maßnahmen, z. B. Markierungen, Absperrungen und Zugangsregelungen)

## **Kontakte reduzieren**

(geänderte Abläufe, z. B. Schichtsystem, getrennte Pausen, getrennte Nutzung von Werkzeugen)

## **Schutzmasken bei unvermeidlichem Kontakt**

## **Niemals krank zur Arbeit!**

## **Hygienemaßnahmen**

(z. B. Desinfektion, Händewaschen, häufiges Lüften)

## **Aufklärung und Information**

(z. B. zu richtigem Händewaschen, Husten-/Niesetikette, Verhalten bei Infektionsverdacht)

## **Einbeziehung Betriebsärzte und Fachkräfte für Arbeitssicherheit**

**+ weitere branchen- oder arbeitsplatz-spezifische Maßnahmen**

# Arbeitsschutzstandards des BMAS – Konkretisierung

## SARS-CoV-2- Arbeitsschutzstandard

- Nur sehr allgemeiner Rahmen vorgegeben
- Auf jeden denkbaren Arbeitsplatz anwendbar

## Konkretisierung



Für jeweilige Branche  
oder spezifischen  
Arbeitsplatz

## Beispiele:

### – Handel

BG Handel und  
Warenlogistik

„Empfehlungen zum SARS-CoV-2-  
Arbeitsschutzstandard“

### – Gastronomie

BG Nahrungsmittel und  
Gastgewerbe

„BGN-Handlungshilfe für die  
Gastronomie“



### III. Umsetzung und Best Practice des Infektionsschutzes in den Branchen

## Was gilt allgemein?

### Betrieblicher Arbeitsschutz

SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard  
(konkretisiert für den jeweiligen Arbeitsplatz)

### Infektionsschutz bei Kundenkontakt

in Handels- und Dienstleistungsbetrieben  
(4. Bayerische Infektionsschutzmaßnahmenverordnung)

- Mindestabstand zueinander 1,5m
- Mundschutz tragen
- Ausreichende Informationen für Kunden zu den Hygieneregeln bereitstellen (z.B. Plakate)
- Schutz- und Hygienekonzept
- ggf. Parkplatzkonzept



## Maßnahmen im Einzelhandel

### Was hat sich bewährt?

- Aushänge am Geschäftseingang und im Kassenbereich
- Einlasskontrollen (Anzahl der Kunden, ein Kunde/20m<sup>2</sup>, Maskenpflicht, Desinfektion, allg. Infos für Kunden)
- Bodenmarkierungen in Bereichen, in denen sich Schlangen bilden
- Wegepfeile in engen Gängen
- Trennscheiben (Spuckschutz) im Kassenbereich, Empfang und an Service-Points
- Kontaktloses Bezahlen forcieren
- Hausrecht ausüben bei Uneinsichtigkeit der Kunden



Bildnachweis: AdobeStock 339856753 © [STEKLO\\_KRD](#)

# Maßnahmen für Dienstleister

## Was hat sich bewährt?

- Aushänge am Eingang
- Mindestabstand von 1,5m zueinander einhalten
- Trennscheiben (Spuckschutz) am Empfang
- Mit Terminen arbeiten
- Kontaktloses Bezahlen forcieren
- Handwaschstationen bereitstellen
- Zugang zum Firmengebäude für Externe beschränken
- Mund-Nasen-Bedeckung, Schutzhandschuhe sowie Schutzkleidung für Mitarbeiter bereitstellen
- Wechselnden Schichtbetrieb etablieren
- Mitarbeiter zu notwendigen Hygienestandards schulen
- Homeoffice ermöglichen



Bildnachweis: Adobe Stock 335125161 © Jürgen Fälchle

## Maßnahmen in der Gastronomie

### Checken Sie Ihr Lokal vor der Öffnung:

- Schankanlage gemäß Herstellervorgaben reinigen und mit ausreichend Vorlauf wieder in Betrieb nehmen
- Trinkwasserversorgung überprüfen
- Vorhandene Vorräte in Kühl-, Tiefkühl- und Trockenlager überprüfen und ggf. aussortieren
- Evtl. Schädlingsbefall kontrollieren und eine adäquate Schädlingsbekämpfung wieder aufnehmen
- Öffnungszeiten anpassen



Bildnachweis: AdobeStock 334333400 © EKH-Pictures

## Maßnahmen in der Gastronomie

### Diese Regeln gelten:

- 1,5m Mindestabstand zwischen Gästen und Personal
- Betriebliches Hygienekonzept erstellen
- Reinigungskonzept nach HACCP sowie Lüftungskonzept bereithalten
- Personal zu Hygieneregeln schulen
- Maskenpflicht für Servicepersonal, Küche und Gäste (sofern sie nicht am Tisch sitzen)
- Verstärkte Oberflächendesinfektion und Handhygiene einhalten
- Toiletten und Türklinken häufiger desinfizieren



Bildnachweis: Adobe Stock 334287310 © davit85

# Maßnahmen in der Gastronomie










## So setzen Sie die Regeln im Betrieb um:

- Kunden über geltende Regeln informieren
- Gäste müssen an Tischen platziert werden
- Tischreservierungen für den Innenbereich vorgeben, Kontaktdaten je einer Person pro Tisch aufnehmen (gilt nur für Innenbereich)
- Zutrittsbegrenzungen am Eingang einführen, um max. Gästezahl zu kontrollieren und Schlangenbildungen vorab zu steuern
- Haptischer Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen möglichst gering halten
- Selbstbedienung nur bei abgepackten Lebensmitteln, keine offenen Buffets anbieten
- Bei Spülvorgängen auf vorgegebene Wassertemperatur achten

## Schön, Sie wieder bei uns zu sehen!

Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte beachten Sie daher die neuen Hygieneanforderungen!

-  Mindestabstand 1,5 Meter wahren
-  Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen
-  Abstände auf Laufflächen und im Toilettenbereich einhalten
-  Kontaktbeschränkungen beachten
-  Bei Krankheitsanzeichen auf einen Besuch verzichten
-  Nies- und Hustenetikette wahren
-  Beim Betreten des Betriebes und bei Bewegungen im Gebäude ist eine Mund-Nase-Maske zu tragen, ausgenommen am Tisch

## IV. Ihre Fragen



## V. Weiterführende Informationen

## Weiterführende Informationen



Alles was Sie zur Corona-Pandemie für Ihren Betrieb wissen müssen: [www.ihk-muenchen.de/corona](http://www.ihk-muenchen.de/corona)  
Infektionsschutz-Informationen und kostenlose Plakate zum Download:



[www.ihk-muenchen.de/corona-unternehmen-hygiene/](http://www.ihk-muenchen.de/corona-unternehmen-hygiene/)



Berufsgenossenschaft Handel und Warenlogistik: <https://www.bghw.de/die-bghw/faq/faqs-rund-um-corona>



Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe: <https://www.bgn.de/presse/24-april-2020-fuer-einen-sicheren-neustart-arbeitsschutz-in-der-gastronomie/>



Bundesministerium für Arbeit und Soziales: [www.bmas.de/corona](http://www.bmas.de/corona)

Bayer. Gesundheitsministerium: [www.stmgp.bayern.de/coronavirus/massnahmen/#Risikogruppen](http://www.stmgp.bayern.de/coronavirus/massnahmen/#Risikogruppen)

Spitzenverband der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung: [www.dguv.de/corona/index.jsp](http://www.dguv.de/corona/index.jsp)

## Ihr IHK-Kontakt



**Dr. Frauke Kamp**

**Referentin für Arbeits- und  
Sozialversicherungsrecht**

[frauke.kamp@muenchen.ihk.de](mailto:frauke.kamp@muenchen.ihk.de)

089/5116-0



**Carla Kirmis**

**Referentin für Handel und E-  
Commerce**

[carla.kirmis@muenchen.ihk.de](mailto:carla.kirmis@muenchen.ihk.de)

089/5116-0



[ihk-muenchen.de](http://ihk-muenchen.de)



[ihk-muenchen.de/newsletter](http://ihk-muenchen.de/newsletter)



[/ihk.muenchen.oberbayern](https://www.facebook.com/ihk.muenchen.oberbayern)



[xing.com/net/muenchenihk](https://www.xing.com/net/muenchenihk)



[@IHK\\_MUC](https://twitter.com/IHK_MUC)



[/user/ihkfuermuenchen](https://www.youtube.com/user/ihkfuermuenchen)